

DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



Alain Norro

Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht naar objectieve informatie over duurzame visserij en visconsumptie, en over andere eetbare kust- en zeeproducten.

STEENBOLK OP POST

Kersvers staatssecretaris voor de Noordzee, Bart Tommelein, deed in zijn beleidsnota een oproep om meer lokaal gevangen vis te eten, inclusief minder gekende soorten zoals steenbolk. Die zijn immers massaal aanwezig ter hoogte van de Belgische offshore windmolenparken. Maar had jij al ooit eerder van steenbolk gehoord, laat staan geproefd?

HOUDT VAN WINDMOLENPARKEN EN SCHEEPSWRAKKEN

De steenbolk (*Trisopterus luscus*) is een vrij algemene vissoort aan onze kust. Scholen jonge dieren verblijven graag rond wrakken en in de windmolenparken. Oudere dieren zwemmen dan weer rond in dieper water (tot 300 m) boven rotsbodems. Vooral jonge steenbolken belanden als bijvangst in de netten van de Belgische boomkorvisseren als die hun netten uitzetten in de zuidelijke Noordzee, het Engels Kanaal en het Bristolkanaal.

LAGE PRIJZEN, HOGE TERUGGOOI

In Frankrijk wordt “tacaud” traditioneel erg gewaardeerd om zijn fijne vlees. Tot voor kort kende de Belgische consument steenbolk amper. De hieruit volgende lage prijzen in de Belgische vismijnen (gemiddelde 0,60 EUR per kilo) maakt het voor de visser geen doelsoort, waardoor tot 20% van de gevangen steenbolk terug overboord gaat (dood!). Toch voeren de Belgische vissers jaarlijks om en bij de 300 ton steenbolk aan, vooral in de wintermaanden (november tot april). De Belgische consument weet dit visje alsmaar meer te appreciëren, want steeds minder steenbolk wordt in de Belgische vismijnen aan de markt onttrokken omdat



Nog nooit van steenbolk gehoord? Vissers en mensen van de kust benoemen ze ook wel als “steenposten”, “posten” of “potsen”, “nunnebollen”, “platte of harde kasten”, “steenwijting”, “wijdogen”, “groottoog”, “champagnezuiper”, “bolling” en “steenbolling”, “pips”, “chauffeur” of “leren vest”. Hoe sympathiek deze dialectische benamingen ook zijn, wetenschappers en vishandelaars wensen ze het liefst naar de vergeethoek: ze maken het identificeren van de soort alleen maar ingewikkelder. Steenbolk zeker proberen! (VLAM)

de minimumprijs niet wordt gehaald (in 2013 amper 1% van de aanvoer, terwijl het vier jaar geleden nog een derde van de aanvoer betrof).

HOE TE HERKENNEN?

Steenbolk heeft – net als de nauw verwante kabeljauw – drie rugvinnen en twee anaalvinnen. Beide anaalvinnen zijn vergroeid: als je de voorste rechtrekt, komt de achterste mee. Typisch voor deze soort is de zwarte vlek daar waar de borstvin aan het lijf vastzit en het relatief hoge lichaam. De soort wordt maximaal 45 cm groot. Ook de grote ogen en de lange, gevoelige kindraad zijn kenmerkend. Ze voeden zich met schaaldieren, schelpen, wormen en kleine visjes. Levende of zeer vers gevangen jonge steenbolk heeft 3-4 koperbruine verticale banden op zijn flanken, terwijl oudere dieren vrijwel egaal donker gekleurd

zijn. De donkere strepen verdwijnen wel snel eens de vis dood is. Let er trouwens op om steenbolk zeer vers aan te kopen, want het broze vlees boet snel aan kwaliteit in. Of geef de voorkeur aan diepgevroren filets, die behouden de smaakqualiteit goed. Steenbolkfilet bak je best op het vel: het oogt mooi en verhindert het uiteenvallen van het broze vlees.

DUURZAAM TE BEVISSEN?

Hoe het gesteld is met de steenbolk in de Noordoost-Atlantische Oceaan, is slecht gekend. De Kanaal-stock zou ten volle bevestigd zijn. En van de toestand in de Zuidelijke Noordzee, het Bristolkanaal en de Golf van Biskaje, is weinig of niets geweten. Daartegenover staat dat steenbolk snel groeit en zich vroeg voortplant. Dit kan al na één jaar als de wijfjes pas 25 cm groot zijn. Europa legt geen minimum aanlandingsmaat op, maar de Belgische wetgeving vraagt wel dat ze 20 cm groot zijn om ze in de vismijn aan te landen. De kans dat ze dan nog aan het puberen zijn, is groot. Biologen raden daarom aan om ze in een maatje groter aan te kopen (vanaf 25 cm), als ze hun eerste nakomelingen al hebben kunnen produceren!

In de Belgische windmolenparken is vissen niet toegelaten. Toch bestaat er een lobby die ervoor pleit om hier op termijn kleinschalige visserij toe te staan. Visbioloog Jan Reubens (UGent) waarschuwt: “Omdat steenbolk samentroeft rond de pylons van de windmolens, zou het voor vissers zeer gemakkelijk vissen zijn. Het gevaar zit er in dat je deze groepen snel – d.i. binnen 1-2 jaar – gaat overbevissen. We zien ook dat in de windmolenparken voornamelijk jonge vissen vertoeven. Deze hebben de kans nog niet gehad om bij te dragen aan de aanwas van de populatie. We kunnen dus beter de vis in de windmolenparken rust gunnen en laten bijdragen aan de stocks in de buurt ervan: het zogenaamde spill over-effect van mariene beschermde gebieden.”

NF

BRONNEN

- Vis- en Zeevruchtengids (2014): www.zeevruchtengids.org/nl/steenbolk
- Vlaamse overheid – Landbouw en Visserij (2014). Aanvoer en besomming 2013.
- Reubens J. et al. (2014). *Hydrobiologia* 727(1): 121-136.
- Vandenberghe R. et al. (2000). *Woordenboek van de Vlaamse dialecten: de zeevisser*.
- VLAM - Recepten met steenbolk: <http://visinfo.be/vis/steenbolk/#tabs-5>